

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, W. 2012. 20 Resep Kreasi Nugget. Pena Semesta. Surabaya.
- Alif P I, Puspita T, dan Suwita K I. 2019. Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kecambah Kedelai Terhadap Nilai Energi, Kadar Proksimat, Mutu Protein, dan Mutu Organoleptik Donat Sebagai PMT Anak Sekolah. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Malang.
- Aminah S dan Hersoelityorini W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Aminah S. 2010. Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat dan Kecambah Kedelai Sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat dan Protein. Teknologipangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Astawan M, Febrinda E A. 2010. Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai *Ingrident* Pangan dan Produk Pangan Fungsional. Artikel Pangan. 19(1): 14-21.
- Astawan M dan Hazmi K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan M dan Leomitro A. 2008. RAW FOOD DIET Khasiat Makanan Mentah. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan M, Wresdiyati T, dan Ichsan M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta (ID) : Penebar Swadaya.
- Astuti, S. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2, September 2008. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam.
- Dewi R, Aminah S, dan Suyanto A. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Sensori Susu Bubuk Kecambah Kedelai Instan Berdasarkan Variasi Penambahan Maltodekstrin. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

- Dewi R, Sutrisno H, dan Nazirwan. 2013. Pemulihan Deteriorasi Benih Kedelai (*Glycine Max L*) dengan Aplikasi Giberelin. Jurusan Budidaya Tanaman Pangan Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Dwinaningsih, A E. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hartoyo, A dan Sunandar, HF. 2006. Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomomea batatas L.*) Kecambah Kedelai (*Glycine max Merr.*) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata L.*) Sebagai Subtituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein.
- Hastuti S, Suryawati S, dan Iffan M. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.
- Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai . Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Husni A, Putra R D, dan Lelana B Y I. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina* sp. Pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Irawati. 2017. Kualitas Organoleptik Chicken Nugget Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Isa I. 2011. Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan IPA Universitas Negeri Gorontalo.
- Koswara, S. 2006. Isoflavon, Senyawa Multi-Manfaat dalam Kedelai. ebookpangan.com 2006
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBook Pangan.com.
- Laksmi R T, Legowo A M, Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* yang Disubstitusi dengan Telur Rebus. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Marlina L, Miranti M, Almasyhuri. 2018. Formulasi Kukis Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai dengan Basis Tepung Mocaf Sebagai Pangan Fungsional. Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Pakuan Bogor. Bogor.
- Mawati A, Sondakh E H B, Kalele J A D, Hadju R. 2017. Kualitas *Chicken Nugget* yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk

Peningkatan Serat Pangan (*Dietary Fiber*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Meisara R, dan Nurhidajah. 2012. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Organoleptik Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine max*) dengan Berbagai Variasi Pengolahan. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Mursalina, SinagaMS, dan Silalahi J. 2012. Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi. Departemen Kimia Fakultas Farmasi Usu. Sumatera.

Negara J K ,dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.

Olivia R, Purwijantiningsih E M L, dan Pranata S F. 2013. Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros Fab.*) dalam Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus Jacq.*). Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

Pertiwi F S, Aminah S, dan Nurhidajah. 2013. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Prastica E D, dan Sukesu. 2013. Proses Maserasi untuk Analisa Serat Kasar pada Nugget-Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottonii*). Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Surabaya. JURNAL SAINS DAN SENI POMITS Vol. 2, No.2, (2013) 2337-3520 (2301-928X Print).

Pratama H S. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

Priyanto G, Sari G, dan Hamzah B. 2008. Profil dan Laju Perubahan Mutu TepungKecambah Kacang Hijau Selama Penyimpanan. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Purwanto dan Hersoelistyorini W. 2011. Studi Pembuatan Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Menggunakan Campuran Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Kacang Hijau, dan Beras. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Rohaya S, Husna E N, Bariah K. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (5) No.1, 2013.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Teknologi Hasil Pertanian* Fakultas Teknologi Pertanian Unwidha. Klaten.
- Sayuti K, dan Yenrina R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 6683 : 2014.
- Suherman W W, Priani E S, dan Gadri A. 2016. Formulasi Mikroemulsi Antioksidan Mengandung Minyak Jinten Hitam (*Nigella Sativa Linn*) dan Ekstrak Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni Ness Ex BI*). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Sundari D, Almasyhuri dan Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Kemkes RI*. Jakarta.
- Susanti R, dan Hidayat E. 2016. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Werdhasari A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, *Kemkes RI*. Jakarta.
- Widyastuti S E, Widati S A, Hanjariyanto D R, Avianto Y M. 2010. Kualitas *Nuggets* Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarsi H, Purwanto A, dan Dwiyantri H. 2010. Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Wulandari E, dkk. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Wulansari R I, Devi M, dan Hidayati L. 2017. Pengaruh Lama *Blanching* terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai dan Wortel. Jurusan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.
- Yuanita I dan Silitonga L. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya. Palangka Raya.